700

SUB-ZERO®

SERIE

700

SUB-ZERO®

SERIE

INTRODUZIONE AI MODELLI DELLA SERIE 700

Refrigerazione integrata

Grazie per aver acquistato il Vostro nuovo Sub-Zero Serie 700.

Con Sub-Zero potete contare su 50 anni di tradizione in qualità e credibilità.

I modelli della Serie 700 introducono una vera innovazione: i frigoriferi diventano parte integrante del Vostro arredamento in qualsiasi ambiente!

Questa serie presenta frigoriferi, freezer o frigoriferi con freezer ad incasso integrabili. Ciò Vi permetterà di nascondere il Vostro Sub-Zero nella Vostra cucina od in ogni locale della Vostra casa... dovunque si desideri avere qualche cosa di fresco.

Le nostre unità possono adattarsi ed integrarsi perfettamente con ogni stile del Vostro arredamento, anche al di fuori della Vostra cucina.

Queste unità presentano cassetti nella parte inferiore e ripiani in quella superiore.

Il doppio sistema di refrigerazione permette di regolare la temperatura di ogni comparto.

Avrete adattabilità, estetica ed un perfetto controllo delle temperature in un'unica soluzione!

In sostanza, l'unità di refrigerazione sarà un mobile di refrigerazione... sarà parte integrante dell'arredamento della Vostra cucina o della Vostra casa!

Questo manuale d'uso risponderà alla maggior parte delle Vostre domande circa le caratteristiche del prodotto. Qualora aveste bisogno di ulteriori informazioni non esitate a contattarci nei nostri uffici:

FRIGO 2000 S.r.l.

V.le Fulvio Testi, 125

20092 Cinisello Balsamo - MI -

Tel. 02/66.04.71.47

Fax 02/66.04.72.60

E-mail: info@frigo2000.it

Per informazioni sull'assistenza tecnica contattate invece la:

FRIGO 2000 SERVICE S.r.l.

Viale Fulvio Testi, 129

20092 Cinisello Balsamo-MI-

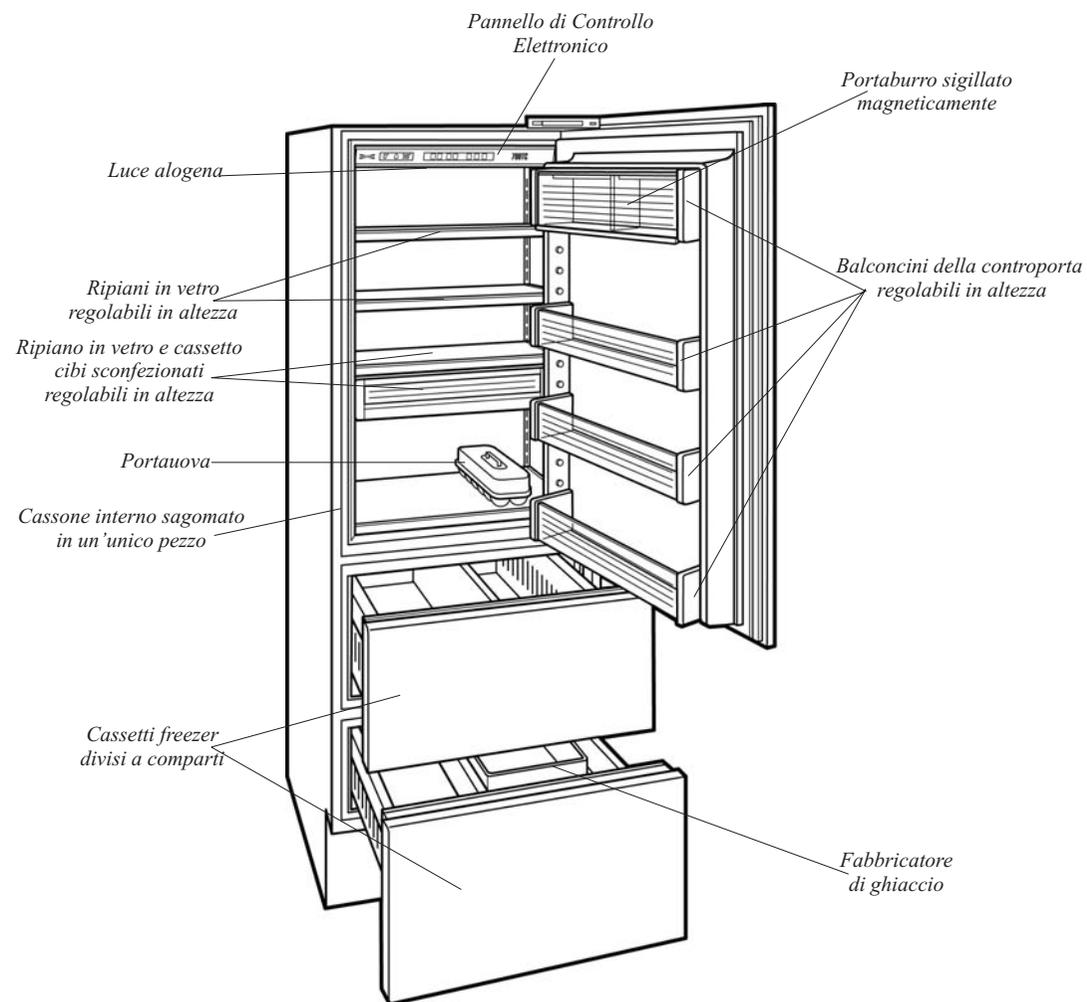
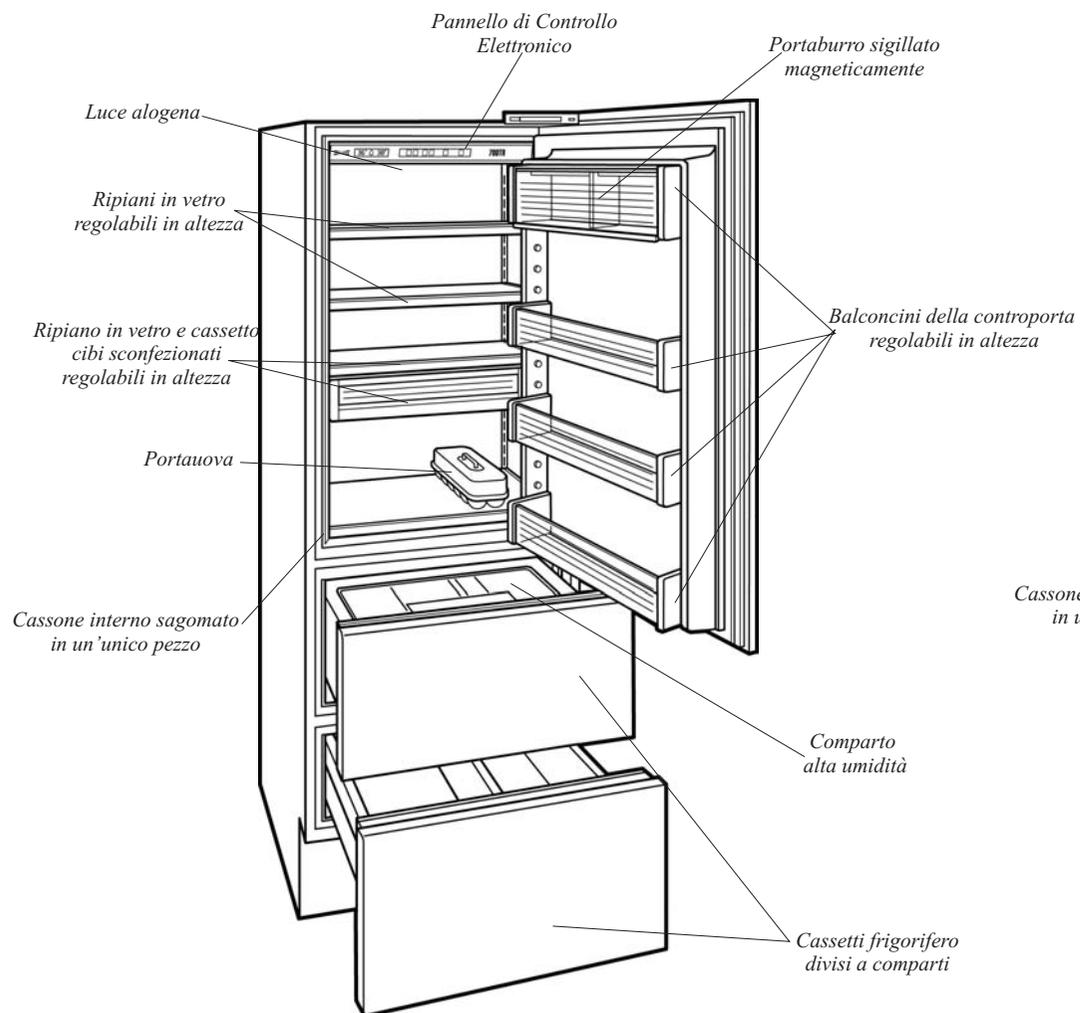
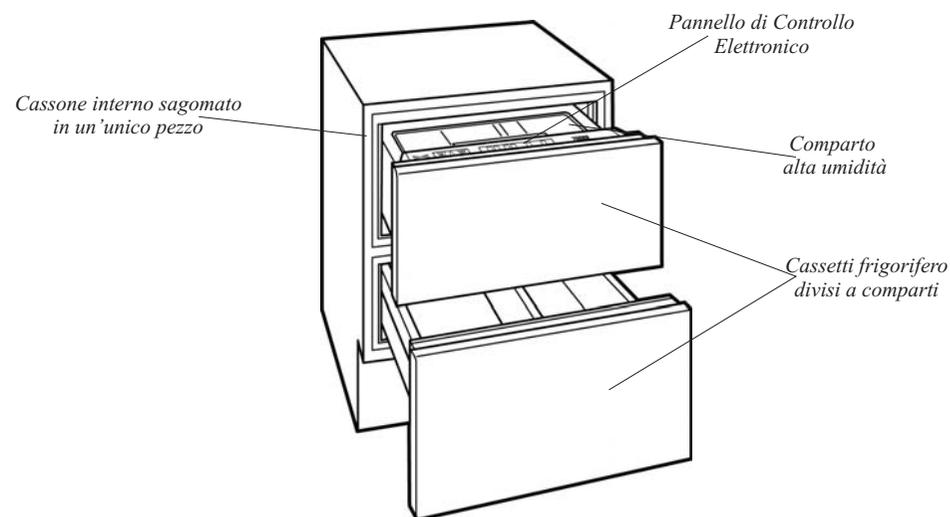
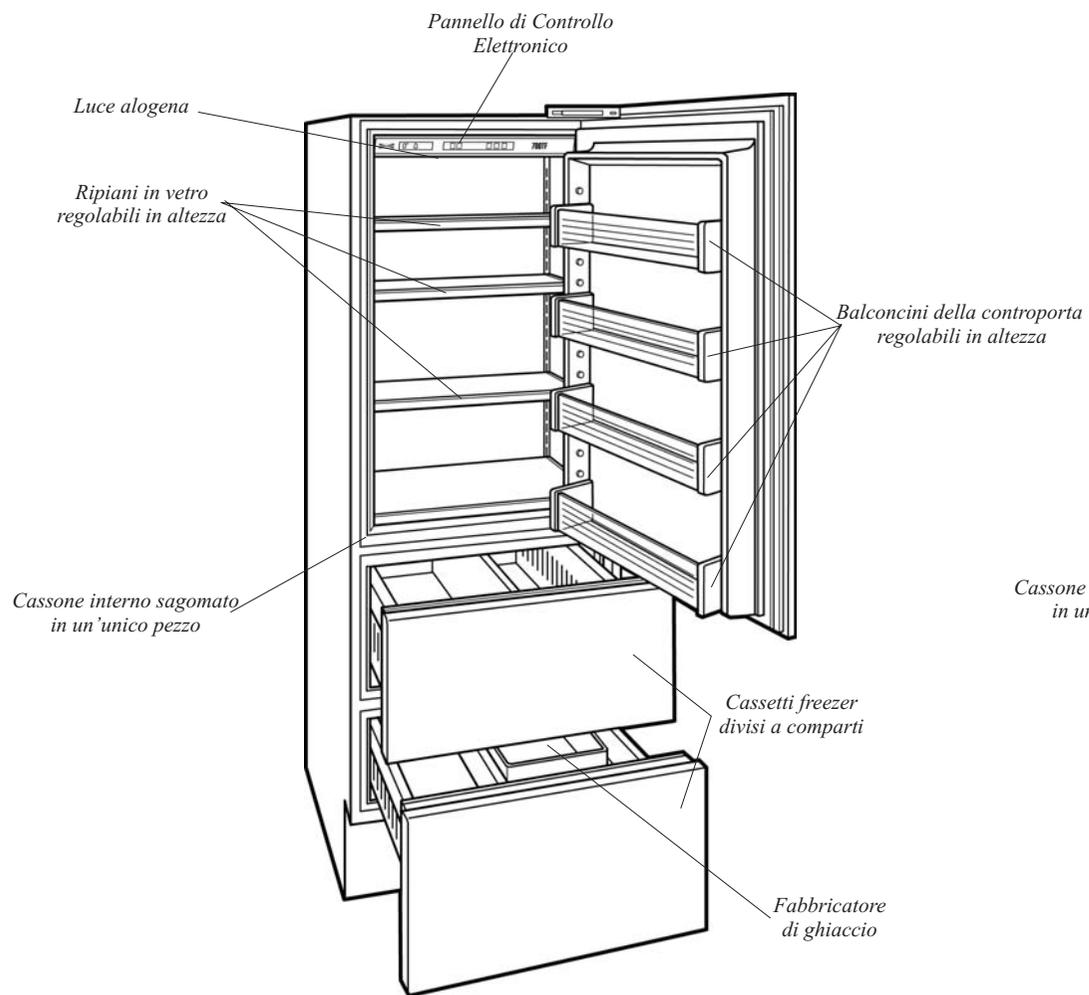
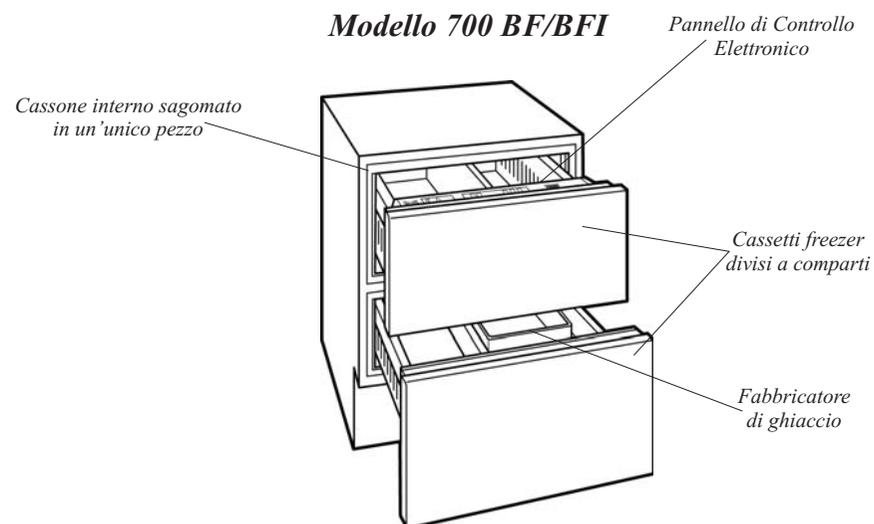
Tel. 02/61.78.671

Fax. 02/66.04.712.60

E-mail: assistenza@frigo2000.it

Indice

UNITA' COMBINATE: CON FRIGORIFERO E FREEZER

Modello 700 TC/TCI

UNITA' SOLO FRIGORIFERO

Modello 700 TR

UNITA' SOLO FREEZER

Modello 700 TF/TFI

CARATTERISTICHE DELLA SERIE 700

Nella serie 700 continua la tradizione Sub-Zero: integrità nel design ed alta qualità delle performance.

Cassone interno
L'interno di ogni unità è stato fabbricato in un'unico pezzo, creando così un design più elegante ed una minor dispersione del freddo.

Pannello elettronico di controllo
Un microprocessore controlla tutte le funzioni elettroniche.....temperature, sistema di sbrinamento, luci, ventola di raffreddamento e spia allarme porta/cassetti socchiusi.
Il display a cristalli liquidi (LCD) mostra le temperature nelle varie zone dell'unità, semplificandone la regolazione.

Luci alogene
Il sistema di illuminazione, posto nel "soffitto" del cassone e/o dei cassetti, diffonde la luce in modo uniforme ed efficace.

Portaburro
Il portaburro è diviso da una piccola parete interna ed è presente in tutti i frigoriferi e nelle unità combinate. Questo scomparto, regolabile in altezza, è un comodo spazio per piccoli e delicati alimenti che hanno bisogno di essere conservati al fresco.

Ripiani regolabili
I ripiani in vetro temperato sono tutti regolabili in altezza ed a tenuta stagna, in quanto sono rifiniti da una "cornice contenitiva" in plastica che esclude la possibilità di sgocciolamento lungo le pareti interne dell'unità.

Comparto ad alta umidità
I modelli 700TR e 700 BR sono dotati di un coperchio, intercambiabile, che consente di creare una zona ad alta umidità aiutandoVi, così, a conservare gli alimenti che necessitano di molta umidità al meglio e più a lungo.

Fabbricatore di ghiaccio
Il fabbricatore di ghiaccio è situato nel cassetto inferiore delle unità combinate (frigorifero/freezer) e delle unità solo freezer.
E'facilmente estraibile permettendoVi così un facile e veloce utilizzo del ghiaccio.

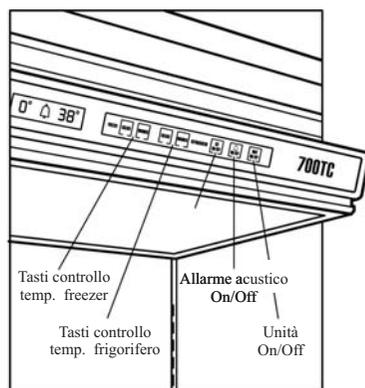
Cassetto cibi sconfezionati
Questo cassetto è situato nelle unità combinate (frigorifero/freezer) e nelle unità solo frigorifero. E' stato studiato per permetterVi di conservare a lungo i Vostri alimenti più delicati, piccoli e già aperti.

Portauova
Il portauova è un comodo contenitore dove si possono collocare le uova in modo che siano sempre a portata di mano. E' previsto nelle unità frigorifero ed in quelle combinate.

Sistema di controllo elettronico

Il sofisticato sistema di controllo elettronico Vi consente un miglior controllo degli alimenti da conservare. Mantenendo le temperature di refrigerazione e surgelazione raccomandate, potrete considerare i Vostri cibi ottimamente conservati.

Un microprocessore controlla accuratamente le temperature delle varie zone di raffreddamento: testa le temperature ogni secondo ed esegue delle regolazioni per mantenere la temperatura che avete scelto.

Il pannello di controllo è situato nella parte superiore del cassone interno oppure nel primo cassetto dei modelli sottopiano.
Tutti i controlli e le principali informazioni vengono visualizzate nel pannello di controllo situato in una posizione facile da raggiungere e da consultare.

Pannello di controllo dei modelli 700 TC /TCI, 700 TR e 700 TF/TFI

Display a cristalli liquidi (LCD)
Questo display mostra la temperatura di quell'istante nelle differenti zone della Vs. unità. La temperatura ed il nome della zona corrispondente appaiono ogni 5 secondi.

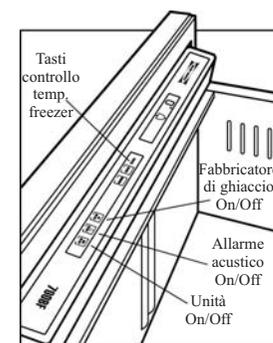
Pulsante di zona
Premendo questo pulsante potrete verificare quali temperature sono state selezionate nelle diverse zone della Vostra unità. Per esempio se premendo questo pulsante la parola "cassetto superiore" lampeggia, Voi potrete controllare la temperatura della zona visualizzata (cassetto superiore).

Pulsante "COLDER" (più freddo)
Questo pulsante Vi permette di diminuire la temperatura nella zona selezionata.

Pulsante "WARMER" (più caldo)
Questo pulsante Vi permette di aumentare la temperatura nella zona selezionata.

Pulsante "allarme"
Attivando questa funzione potrete, se avete lasciato inavvertitamente aperta la porta od un cassetto (a seconda del modello), udire un suono e vedere una campana sul display a cristalli liquidi.

Se la funzione è disattivata il simbolo della campana non compare.

Una volta che il dispositivo suona, per disattivarlo dovrete tenere premuto, per un paio di secondi, il pulsante.

Pannello di controllo dell'unità sottopiano

USO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SUB ZERO

Come regolare la temperatura

Se avete bisogno di regolare la temperatura in ciascun compartimento dell'unità, dovete premere il pulsante "zone" finché la zona interessata non lampeggia. Se non si regola la temperatura entro 5 secondi , il pannello di controllo automaticamente uscirà dall'impostazione di regolazione e continuerà a monitorare l'intera unità.

Per diminuire la temperatura
Quando la zona scelta è visualizzata sul display potrete diminuirne la temperatura di un grado alla volta premendo il pulsante "COLDER". Per esempio se avete selezionato la zona del cassone interno e la temperatura visualizzata è di 3 °C, potrete diminuirla premendo due volte il tasto "COLDER".

Per aumentare la temperatura
Quando la zona scelta è visualizzata sul display potrete aumentare la temperatura di un grado alla volta premendo il pulsante "WARMER".

Consigli per regolare la temperatura

Le unità **frigorifero** sono impostate per mantenere una temperatura di 3 °C. Potrete però regolare la temperatura a Vostra discrezione in un intervallo che va da 1 °C a 7 °C.

Le unità **freezer** sono impostate per mantenere una temperatura di circa - 18 °C. Potrete però regolare la temperatura a Vostra discrezione in un intervallo che va da - 20 °C a - 15 °C.

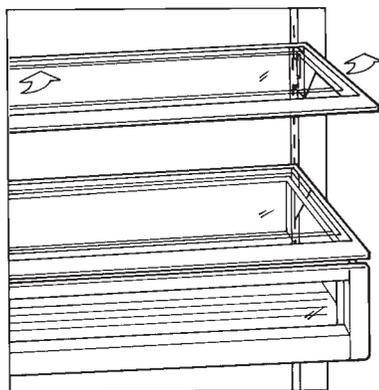
Per usare in modo efficace il sistema integrato, regolate la temperatura in modo decrescente a partire dalla parte superiore dell'unità fino al cassetto più basso. Per esempio, Vi consigliamo di selezionare, nel Vostro Sub-Zero, le seguenti temperature:

Parte superiore	3 °C
Primo cassetto	2 °C
Secondo cassetto	0 °C

Come usare l'allarme

Quando la spia allarme è inserita, sul pannello di controllo, si illuminerà il disegno di una campana. Per disattivarla, premete il pulsante dell'allarme una volta: in questo modo il disegno della campana sparirà dal display e se dimenticherete una porta od un cassetto socchiusi non suonerà nessun allarme.

Ripiani

Per rimuovere o sistemare i ripiani in vetro temperato, dovrete eseguire le seguenti operazioni: prima, ruotate verso l'alto l'estremità esterna del ripiano e poi, spostate verso l'alto e tirate fuori dalle guide, poste sulla parete posteriore del cassone, il gancio del ripiano. (Come da figura)

Ripiani in vetro regolabili

Per pulire i balconcini della controporta bisogna tirare ed inclinare il lato destro del balconcino verso l'alto ed il lato sinistro verso il basso.. Estraete la mensola e pulitela.

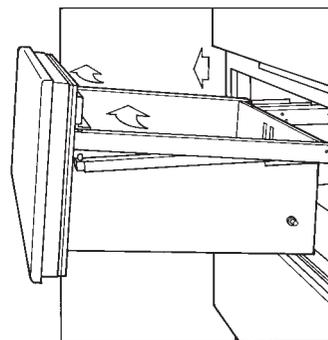
ATTENZIONE:
Quando maneggiate i ripiani in vetro temperato, potreste romperli o graffiarli nella parte centrale.

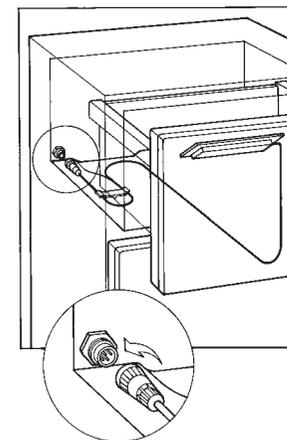
Per riposizionare i ripiani scegliete prima l'altezza desiderata, poi con la parte frontale leggermente alzata, inserite il ripiano nelle guide poste nella parete posteriore del cassone. Abbassate la parte frontale finché i ganci non si bloccheranno in posizione.

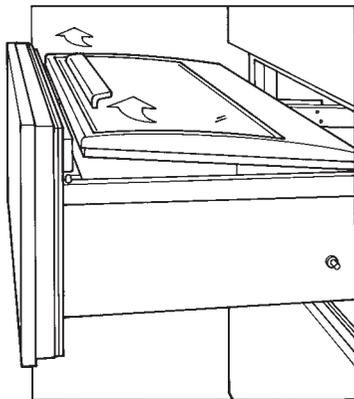
Cassetti

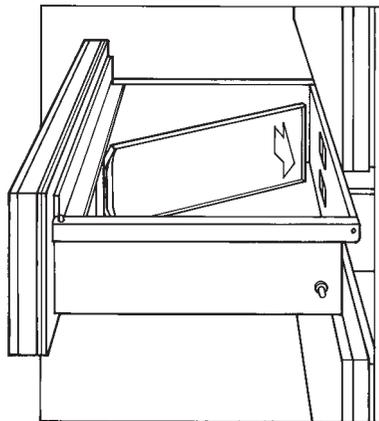
Per rimuovere i cassetti dal Vostro Sub-Zero, estraeteli completamente finché non si bloccano ed alzate la parte frontale del cassetto. Tirate, poi, verso l'esterno, come raffigurato in figura.

Per riposizionarlo inclinate il cassetto ed infilatelo nelle guide.

AssicurateVi di incastrare il fermo della guida, situato sulla parte anteriore, nell' apposito foro del cassetto.

Cassetto removibile

ATTENZIONE:
Prima di rimuovere il cassetto superiore, delle unità sottopiano, dovete scollegare il cavo di controllo come mostrato nel disegno.

Scollegamento del cavo di controllo

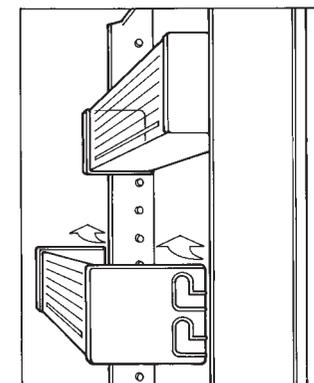
Cassetto ad alta umidità
Le unità combinate e le unità solo frigorifero sono dotate di un cassetto ad alta umidità con un coperchio sollevabile. Questo coperchio è facile da togliere sia per lavarlo che per spostarlo in altri cassetti. Tirate l'estremità frontale ed estraetelo dal fondo. La finestra trasparente facilita l'accesso e la visibilità di tutta la verdura contenuta nel cassetto.

Rimozione del coperchio del cassetto ad alta umidità

Divisorio dei cassetti
Il divisorio dei cassetti è facilmente estraibile. Basta far ruotare, verso sinistra, la parte posteriore del divisorio in modo tale da disinserire gli agganci dalla parte posteriore del cassetto.
Eseguite le operazioni al contrario per riposizionarlo come indicato in figura.

Inserimento del divisorio del cassetto

Balconcini della controporta e portaburro

I balconcini della controporta ed il portaburro sono regolabili in altezza grazie alla presenza di guide nella controporta.

Per estrarli è sufficiente spingerli verso l'alto e tirarli in fuori.

Per riposizionarli, scegliete la posizione desiderata e spingeteli nelle guide.

Balconcini della controporta regolabili in altezza

Cassetto cibi sconfezionati

Il cassetto cibi sconfezionati è posizionato sotto un ripiano in vetro temperato quindi è facile da rimuovere ed è possibile regolarlo all'altezza desiderata. In questo cassetto potrete conservare, bene ed a lungo, formaggi, salumi, i Vostri cibi pronti ed i piccoli alimenti.
Per rimuovere questo cassetto si deve procedere nello stesso modo col quale si tolgono i ripiani. Consultate le istruzioni e la figura del capitolo "ripiani" a pag. 10.

Vassoio in vetro

Solo nei frigoriferi a colonna
Il vassoio in vetro, inserito solo nei frigoriferi a colonna, è imballato sul ripiano più alto del Vs. Sub Zero. Posizionate questo vassoio nella parte posteriore della zona più alta del cassone interno. E' necessario installare correttamente questo vassoio per assicurare un'areazione uniforme a tutta l'unità.

NOTA IMPORTANTE:
Non appoggiate i Vostri alimenti o le confezioni chiuse sui margini delle pareti.

Fabbricatore di ghiaccio

Unità solo freezer
Il fabbricatore di ghiaccio nel Vs. Sub Zero è completamente automatico ed è da noi pre-testato prima di uscire dalla fabbrica.
Per metterlo in funzione è richiesto soltanto l'allacciamento alla rete idrica.

Il fabbricatore di ghiaccio si spegne quando si estrae il contenitore del ghiaccio posto nel freezer. Quando, invece, si riposiziona il contenitore, il fabbricatore riprenderà a funzionare..

NOTA IMPORTANTE:
Se avete acceso da poco il fabbricatore di ghiaccio eliminate i primi cubetti: essi potrebbero contenere delle impurità causate dall'impianto idraulico appena installato.

Rumori

Durante il normale funzionamento dell'unità è possibile avvertire dei rumori: fattori acustici come pareti, pavimenti o armadi potrebbero amplificare i possibili rumori del Vostro Sub-Zero.

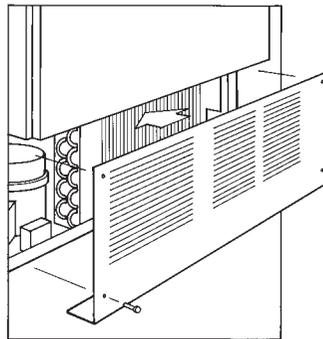
MANUTENZIONE GENERALE DEL VOSTRO SUB ZERO

Pulizia

E' necessario tenere pulito il Vs. Sub Zero, modello serie 700, per assicurarVi un giusto funzionamento ed ottenere una buona conservazione degli alimenti. Pulite l'interno con una soluzione delicata di acqua calda, sapone ed un cucchiaio di bicarbonato di sodio. Non usate detersivi abrasivi perché potrebbero graffiare le superfici interne.

Condensatore

ATTENZIONE:
Per la manutenzione e la pulizia del condensatore, Vi raccomandiamo di spegnere il Vostro Sub-Zero tramite il tasto On/Off posizionandolo su Off.

NOTA IMPORTANTE:
Per assicurare un efficiente funzionamento del Vs. modello serie 700, il condensatore deve essere pulito regolarmente. Pulitelo ogni 3-6 mesi in caso di utilizzo normale.

Posizione del condensatore

Per pulire l'area del condensatore, svitate le viti che reggono la mascherina e sfilatela in modo da poter avere accesso al condensatore. Usate una spazzola con setole morbide e l'aspirapolvere per togliere la polvere e la lanuggine che si sono accumulati. Se avete degli animali in casa è meglio pulire il condensatore più spesso.

ATTENZIONE:

La mancanza di pulizia del condensatore può causare aumenti di temperatura, mal funzionamento o rotture di parti meccaniche. Pulite questa zona ogni 3-6 mesi.

Ripiani in vetro temperato

Tutti i ripiani in vetro temperato dei comparti frigorifero e freezer possono essere lavati in lavastoviglie. Si possono lavare anche con un panno ed una soluzione di acqua calda, sapone e bicarbonato di sodio. Risciacquateli ed asciugateli.

ATTENZIONE:
Non mettete a contatto con l'acqua bollente le parti fredde in vetro del Vostro Sub-Zero. Bisogna aspettare che siano a temperatura ambiente prima di pulirle. Temperature estreme possono causare la rottura del vetro.

MANUTENZIONE GENERALE DEL VOSTRO SUB ZERO

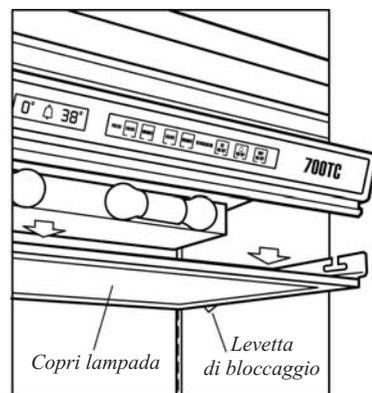
Illuminazione

Illuminazione interna
Il Vs. Sub Zero serie 700 è sprovvisto di interruttori della luce all'interno del cassone perché rimarrebbero a vista e quindi antiestetici.
Nell'unità a colonna l'interruttore della luce è stato posizionato nella parte superiore della porta e, non appena quest'ultima supera il punto di chiusura, la luce si spegne automaticamente.
Nelle unità sottopiano o nei comparti a cassetto, gli interruttori sono montati sul lato destro del cassetto.
Può capitare che l'interruttore interferisca con la chiusura del cassetto.
Se così accadesse spingete semplicemente l'interruttore verso l'alto e riprovate a chiudere il cassetto. ***Non forzate il cassetto per chiuderlo.***

Sostituzione della lampadina

ATTENZIONE:
Per la Vs. sicurezza l'interruttore di corrente deve essere sempre spento - sulla posizione Off - prima di sostituire una lampadina.
ProteggeteVi con dei guanti perché nel sostituire la lampadina potreste scottarVi.

Parte alta dei frigoriferi a colonna

Potreste aver bisogno di cambiare le lampadine del Vostro Sub-Zero.
Utilizzate solo lampadine originali acquistabili presso un rivenditore autorizzato.

Rimozione del copri lampada

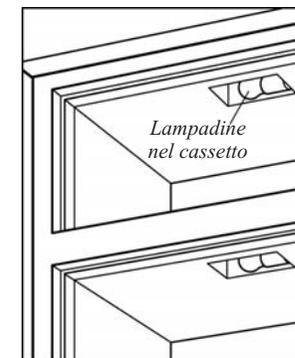
Per sostituire una lampadina ponete Le Vostre mani sotto il copri lampada e sbloccate i due fermi. Spingete verso l'alto e fate scorrere indietro, lentamente, il copri lampada.

Una volta sostituita la lampadina, seguite le istruzioni al contrario per riposizionare il copri lampada.

Cassetti nelle unità sottopiano ed in quelle a colonna

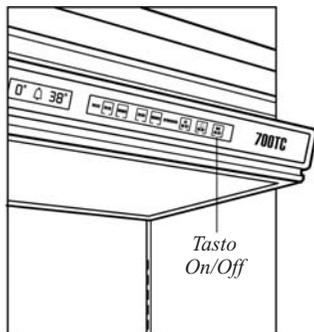
Per sostituire la lampadina nei cassetti dovete, per prima cosa, estrarre al massimo il cassetto - consultate pag. 10 - e poi dovete sfilare la lente di vetro verso sinistra, scoprendo la lampadina alogena.
Togliete la lampadina svitandola, sostituitela e riposizionate la lente di vetro. Utilizzate solo lampadine originali acquistabili presso un rivenditore autorizzato.

Per riposizionare il cassetto seguite le istruzioni a pag. 10.

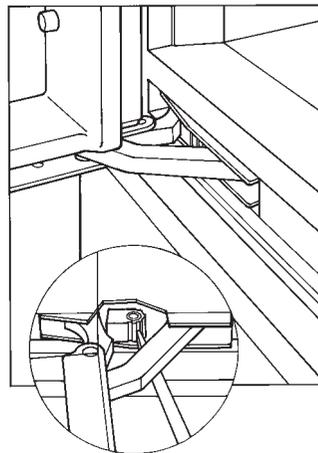
ATTENZIONE:
Per evitare di scottarVi con la lampadina proteggeteVi le mani con dei guanti o con un panno morbido.

Sostituzione della lampadina nei cassetti

MANUTENZIONE GENERALE DEL VOSTRO SUB ZERO

Interruttore generale della corrente

Tutti gli apparecchi della serie 700 hanno un interruttore generale della corrente.
Questo interruttore, situato sul pannello di controllo, può essere usato per spegnere l'apparecchio in caso di assistenza tecnica, di pulizia o di partenza per un lungo periodo di vacanza.

Interruttore generale della corrente

Fermo porta a 90°

La Vostra unità della serie 700 è dotata di un fermo porta a 90° inserito nel sistema delle cerniere.
Potete facilmente inserire il fermo con un cacciavite piatto facendo ruotare la rotella in ottone, in entrambe le cerniere.

Fermo porta a 90°

Per non sbilanciare la porta dovete inserire entrambi i ferma porta a 90° (situati rispettivamente nelle cerniere superiore ed inferiore).

Potete aumentare l'apertura fino ad un massimo di 115 ° facendo avanzare, con un cacciavite, la rotella in ottone fino all'ultima tacca.

ATTENZIONE:
La porta dei modelli a colonna della serie 700 oscilla e potrebbe essere la causa di ferite alle dita o di danni all'unità. Fate attenzione a non mettere le dita nelle cerniere quando la porta è aperta. Inoltre, quando la porta è aperta a 115°, il pannello della porta, secondo il suo spessore, potrebbe sbattere sul telaio del Vs. Sub Zero causando seri danni.

Consigli per il periodo di vacanza

Se dovete assentarVi per un lungo periodo togliete la corrente al Vostro Sub-Zero. Svuotate completamente il Vostro Sub-Zero eliminando anche i cubetti di ghiaccio. Bloccate le porte in modo che restino leggermente aperte: ciò permetterà il passaggio di aria fresca che manterrà l'interno asciutto e privo di odori sgradevoli.

Per un breve periodo di vacanza togliete tutti i cibi deteriorabili ed eliminate i cubetti di ghiaccio dal contenitore. Non è necessario modificare l'impostazione del Vostro pannello di controllo.

ATTENZIONE:
Attenzione agli ambienti umidi: lasciare le porte aperte potrebbe permettere all'umidità di deteriorare le parti metalliche interne.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il vostro Sub-Zero non funziona adeguatamente o presenta qualche problema, prima di contattare il centro Sub Zero autorizzato per l'assistenza, consultate la seguente tabella che probabilmente Vi eviterà perdita di tempo, fastidi e la spesa per la chiamata.

Il Vostro Sub Zero non funziona

- E' collegato alla corrente elettrica?
- E' saltato il contatore di casa?
- E' spento il tasto On/Off dell'unità?
- E' pulito il condensatore?
- Le porte sono ben chiuse?
- Se la Vostra unità ancora non funziona potrebbe essere ancora nel periodo di "defrost" o sbrinamento. Aspettate 30 minuti e controllate nuovamente.

La Vostra unità è più calda del normale

- Il pannello di controllo Vi segnala qualche guasto?
- La temperatura è regolata in modo appropriato?
- La zona intorno al condensatore è ben pulita e priva di polvere?
- Le porte sono rimaste aperte per lungo tempo?
- Sono state inserite recentemente grosse quantità di alimenti?

Il compressore ricarica per un lungo periodo di tempo

- La zona intorno al condensatore è ben pulita?
- Nelle giornate molto calde e con temperature elevate nel locale la Vostra unità ricarica per un periodo più lungo.
- Le porte sono rimaste aperte per lungo tempo?
- Sono state inserite recentemente grosse quantità di alimenti?
- Verificate che le porte siano ben chiuse e che gli alimenti o i contenitori non impediscano la loro perfetta chiusura.
- Sono da considerarsi normali rumori quelli relativi al circuito di raffreddamento, alla funzione del fabbricatore di ghiaccio, al ciclo di sbrinamento ed al funzionamento del compressore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La Vostra unità presenta depositi di ghiaccio o brina

- Avete lasciato aperte le porte per un lungo periodo?
- AssicurateVi che le porte chiudano perfettamente.
- Se le porte non si chiudono perfettamente rivolgeteVi al Vostro centro di assistenza autorizzato.
- Udite degli strani rumori.
- Questi rumori possono essere dovuti alle normali operazioni relative al circuito di raffreddamento, al fabbricatore di ghiaccio, al ciclo di sbrinamento ed al funzionamento del compressore.

Formazione di condensa all'interno

- Questo fenomeno è normale nei periodi di alta umidità e di frequente apertura delle porte.
- AssicurateVi che le porte chiudano perfettamente.

Formazione di condensa all'esterno

- Durante i periodi di alta umidità si può formare un pò di condensa sulle pareti esterne.
- AssicurateVi che le porte chiudano perfettamente.
- Se la condensa persiste consultate il Vostro centro di assistenza autorizzato.

Le parti esterne del freezer si scaldano

- Pulite il condensatore seguendo le istruzioni.

Il ghiaccio non si forma

- Il raccoglitore del ghiaccio è ben posizionato?
- AccertateVi che il fabbricatore di ghiaccio sia acceso.

Riscontrate odori sgradevoli all'interno.

- Pulite la Vostra unità più frequentemente.
- Coprite ermeticamente tutti gli alimenti.

La lampadina deve essere cambiata

AVVERTENZA:
Prima di procedere togliete la corrente e indossate dei guanti per proteggerVi da eventuali scottature o rottura di vetri.

Udite occasionalmente dei ronzii

- AccertateVi che il rifornimento d'acqua sia collegato al fabbricatore di ghiaccio e che questo sia acceso.

Prima di chiamare il Vostro centro di assistenza autorizzato

Per ogni ulteriore chiarimento, metteteVi in contatto con il Vostro Centro Assistenza Autorizzato, ma prima prendete nota del modello e del numero di serie del Vostro Sub Zero che potrete trovare internamente sulla targhetta posta in alto sul lato della cornice vicino alla cerniera.

Per ulteriori informazioni sull'assistenza rivolgersi alla:

FRIGO 2000 SERVICE S.r.l.
Viale Fulvio Testi, 129
20092 Cinisello Balsamo - MI-
Tel. 02/61.78.671
Fax 02/66.04.72.60
E-mail: assistenza@frigo2000.it

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Come conservare il cibo fresco

Il Vostro Sub-Zero è dotato del più avanzato sistema di refrigerazione. Per ben conservare tutti i Vostri alimenti, non è sufficiente avere un'ottimo frigorifero ma è anche necessario conoscere come conservare il cibo.

I dati riportati nelle tabelle successive Vi indicheranno i tempi e le temperature consigliate per conservare a lungo e nel miglior modo possibile tutti i Vostri alimenti. Se avete qualche problema specifico non esitate a contattare la **FRIGO 2000 S.r.l.** - Viale Fulvio Testi, 125 - 20092 Cinisello Balsamo-MI-
Tel. 02/66.04.71.47
Fax 02/66.04.72.60

Molti alimenti inevitabilmente si deteriorano con il passare del tempo. Il loro cambiamento inizia già da molto tempo prima del consumo. Gli alimenti infatti contengono, al loro interno, diversi microorganismi che moltiplicandosi causano il deterioramento dei cibi.

Gli enzimi, che si trovano negli alimenti, anche dopo che il cibo è stato raccolto, continuano il processo di maturazione. Inappropriate temperature causano un veloce deterioramento del cibo. Cambiamenti di umidità seccano e appassiscono gli alimenti causandone il deterioramento.

Il doppio sistema di refrigerazione, esclusivo della Sub-Zero, è stato studiato appositamente per evitare questi cambiamenti e per mantenere fresco a lungo il Vostro cibo.
Entrambi gli scomparti, frigorifero e freezer, mantengono precise e costanti temperature e degli appropriati livelli di umidità..
Il doppio sistema di refrigerazione impedisce che i cibi surgelati o il ghiaccio si impregnino dell'odore dei cibi freschi e che l'umidità presente nel frigorifero si congeli formando della brina.

In più, una buona conservazione può rallentare il processo di deterioramento...

- Seguite le temperature ed i tempi di conservazione raccomandati in questa guida. Il Vostro Sub-Zero mantiene accuratamente temperature diverse nelle differenti zone aiutandoVi a rallentare il processo di fermentazione e di deterioramento.

- Usate i comparti appositamente studiati per i cibi freschi, i cibi pronti, i formaggi ed i salumi. Questi comparti mantengono temperature e livelli di umidità indispensabili per una conservazione ottimale dei cibi.

- AbituateVi a controllare i cibi del Vostro frigorifero

- Quando gli alimenti si guastano è evidente. Ammuffiscono, prendono un cattivo odore ed hanno un'aspetto sgradevole e scolorito. Ma ci sono dei casi in cui non è così evidente. Se pensate che un alimento sia stato conservato troppo a lungo e che possa essere avariato, scartatelo. Non assaggiatelo per il controllo anche se Vi sembra ancora buono; in caso di dubbi gettatelo via.

- I batteri che causano il deterioramento del cibo non saranno la causa di intossicazioni o di malesseri, comunque è sconsigliato il test d'assaggio. In caso di dubbi gettatelo via.

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Come conservare "sano" il cibo che deve essere consumato

Il malessere causato dagli alimenti avariati è causato da batteri come gli stafilococchi, il botulino e la salmonella. Questi batteri si riproducono molto rapidamente con temperature tra i 7 °C e i 60 °C, intervallo che viene chiamato "Danger Zone". I cibi non dovrebbero essere mai lasciati in questa "Danger Zone" per più di due ore.
Quando i batteri si sono moltiplicati a milioni ad alte temperature, possono causare malattie pericolose o addirittura diventare fatali.
I bambini piccoli, gli anziani e le persone già malate sono i soggetti più a rischio.

Per ridurre questi rischi seguite le seguenti raccomandazioni:

Quando fate la spesa

- Mettete i pacchetti contenenti carne cruda, pesce o pollame in sacchetti di plastica in modo che non sgocciolino su altri alimenti.

- Acquistate la carne, il pesce ed il pollame per ultimi. Non lasciate questi ultimi nell'auto al caldo dopo aver fatto la spesa. Tenete nella Vostra auto una borsa termica in caso di temperature molto elevate o di viaggi molto lunghi.

- Cercate le date di produzione e di scadenza sugli alimenti per essere sicuri che siano freschi. Fate molta attenzione quando comprate cibi freschi. Compratene solamente una quantità da poter consumare in 1-2 giorni. Mettete da parte i cibi caldi che dovranno essere lasciati a temperatura ambiente per almeno due ore.

Quando mettete via gli alimenti

- Controllate le temperature di refrigerazione delle zone sul pannello di controllo del Vostro Sub-Zero.
- Le temperature del frigorifero devono rimanere a 7 °C od inferiori e la temperatura del freezer deve essere a - 17°C.

- Seguite le raccomandazioni riguardanti i tempi e le temperature di conservazione nelle tabelle seguenti.

- Tenete la carne cruda, il pesce ed il pollame separati da altri alimenti. Teneteli lontani in modo che non sgocciolino sugli altri alimenti.

- Non assaggiate mai il cibo che Vi sembra avariato o che emana strani odori per verificare che sia ancora buono. Piuttosto gettatelo via.

- Quando sistemate la Vostra carne, pesce o pollame, lasciateli nei pacchetti originali a meno che non siano strappati. **Ripetute manipolazioni potrebbero introdurre batteri in questi alimenti.**

- Per conservare i cibi per più di due mesi nel freezer, conviene usare appositi involucri per freezer, sacchetti di plastica per freezer o fogli di alluminio applicati sopra gli appositi involucri per freezer. Ciò minimizza la disidratazione e la perdita di qualità.

- **Datate ed etichettate i pacchetti**

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

- Per conservare gli alimenti nel frigorifero avvolgeteli con la pellicola o sistemateli in scatole di plastica o in contenitori sotto vuoto per evitare che gli alimenti si secchino. Mettete sempre la data sui pacchetti o sulle scatole.

- Per conservare gli alimenti nel freezer usate la pellicola o contenitori appositi. Un semplice foglio di alluminio può lacerarsi e danneggiare gli alimenti.

Quando preparate il Vostro cibo

- Lavate tutto ciò che è stato a contatto con gli alimenti.

- Lavate le Vostre mani per 20 secondi prima e dopo che sono state a contatto con gli alimenti.

- Sterilizzate i contenitori, gli utensili e le posate che sono state a contatto con carne, pesce e pollame.

- Sterilizzate le spugne con cui lavate le stoviglie ogni settimana.

- Usate guanti di plastica se avete un'infezione o una bruciatura sulle Vostre mani.

- Scongelate gli alimenti nel frigorifero o nel forno a microonde e non all'esterno sui piani d'appoggio. Se li scongelate in un forno a microonde, cucinateli subito.

- Marinate gli alimenti solo in frigorifero.

- Sciacquate il pesce ed il pollame prima di cucinarlo.

- **Evitate contaminazioni preparando le pietanze.** Tenete la carne cruda, il pesce, il pollame ed i loro sughi lontani dagli altri alimenti. Per esempio, non usate la stessa superficie e gli stessi utensili per preparare carne, pesce, pollame e verdure.

- Pulite completamente i Vostri taglieri sia che siano in plastica o in legno. Lavateli con acqua calda e sapone e risciaquateli con una soluzione disinfettante diluita.

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Quando cucinate il Vostro cibo

- Non assaggiate carne cruda o parzialmente cotta, pollame, pesce ed uova.
- Cucinate la carne ad una temperatura di 74 °C od oltre, il pollame a 82 °C od oltre. Per tagli di uno spessore superiore ai 5 cm, usate un termometro per carne per controllare la temperatura. Per tagli più sottili, per verificare che sia cotta controllate il colore del sugo che deve essere chiaro ma non rosa.
- Se state cucinando carne non ancora scongelata aumentate i tempi di cottura di una volta e mezza rispetto ai normali tempi.
- Carni e pollame arrosto, cucinati in forno, necessitano di temperature di 162 °C o superiori.
- Cuocete l'albume e il tuorlo dell'uovo finché non sono ben cotti.
- Non usate gli stessi recipienti che hanno contenuto uovo crudo o parzialmente cotto.
- Se il Vostro forno a microonde è dotato di una sonda per il controllo della temperatura, usatela. Controllate la temperatura della carne e del pollo almeno in 3 punti diversi. Fate ruotare il cibo durante la cottura dentro il Vostro forno a microonde.

Quando avete degli avanzi

- Gli avanzi bisogna conservarli in frigorifero o in freezer in piccoli contenitori coperti. Prima di inserirli nel frigorifero assicurateVi che siano ben freddi: lasciate, quindi, passare almeno 2 ore dopo la cottura e controllate che ci sia un'adeguata circolazione d'aria intorno al contenitore, così che il cibo possa raffreddarsi velocemente.
- Levate la farcitura dalla carne o dal pollame, riponetelo nel Vostro frigorifero o freezer separatamente.
- Datate i pacchetti degli avanzi e consumateli entro il periodo di conservazione.
- Coprite e scaldate completamente gli avanzi prima di servirli.
- Portate ad ebollizione i sughi e le zuppe. Mangiate gli altri avanzi riscaldati ad una temperatura di almeno 73 °C.
- Se pensate che del cibo sia avariato, gettatelo via. Se avete dei dubbi, eliminatelo.

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Suggerimenti per una buona conservazione del cibo fresco

Il tempo di conservazione degli alimenti freschi dipende da quanto, questi ultimi, erano freschi quando li avete acquistati. Per mantenere il Vostro cibo fresco a lungo, Vi raccomandiamo di seguire i seguenti suggerimenti divisi per tipo di alimenti.

- **Verdura**: lavate la verdura in acqua fredda ed asciugatela bene. Disponetela in contenitori sottovuoto o in bacinelle di plastica. **La verdura dovrà essere collocata nello scomparto ad alta umidità.**

- **Frutta**: Lavate e asciugate bene la frutta fresca. La frutta molto profumata, disponetela in sacchetti di plastica. **La frutta dovrà essere collocata nello scomparto a bassa umidità**.

- **Carne già confezionata**: disponetela in frigorifero con la loro confezione originale. Dopo l'apertura avvolgete, ermeticamente, il cibo rimanente in sacchetti di plastica o in fogli di alluminio.

- **Carne, pesce e pollame freschi**: rimuovete l'involucro originale, poi disponeteli in sacchetti di plastica od apposite scatole e riponeteli immediatamente in frigorifero.

- **Uova**: sistemate le uova, senza lavarle, nel loro cartone o nell'apposito contenitore. Consumatele entro 2 settimane dall'acquisto.

- **Latte, creme e formaggi freschi**: si devono conservare nella loro confezione originale chiusa. Posizionateli sui ripiani del frigorifero e consumateli entro 5 giorni.

- **Formaggi**: disponeteli nella loro confezione originale. Una volta aperti confezionateli ermeticamente in sacchetti di plastica o in fogli di alluminio.

- **Avanzi**: lasciateli raffreddare e copriteli ermeticamente con sacchetti di plastica o fogli di alluminio. Adatti sono anche i contenitori ermetici che evitano l'essiccamento e la fuoriuscita degli odori.

Suggerimenti per una buona conservazione del cibo surgelato

- **Reparto freezer**: per posizionare i Vostri alimenti nel reparto freezer adoperate i sacchetti in plastica per surgelare. Questi sacchetti devono essere ermetici sia all'aria che all'umidità. **Non ri-surgelate la carne già scongelata.**

- **Gelato**: la solidità del gelato dipende dalla quantità di crema che contiene. In genere una buona qualità di gelato contiene un'alto contenuto di crema, quindi nel freezer sarà necessaria una temperatura molto bassa per mantenere la sua solidità. Il gelato poco solido, quindi, non è sempre indice di un problema di temperatura.

Una nota finale...

AssicurateVi sempre che le porte del Vostro Sub-Zero siano ben chiuse. Sovraccaricare il frigorifero potrebbe modificare negativamente la temperatura interna. Non riempite il Vostro freezer con grandi quantità di cibi da surgelare perché i cibi non si surgeleranno velocemente. Permettete al freezer di far circolare aria fredda intorno ai cibi da surgelare per un lungo periodo prima di inserire dei nuovi alimenti.

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Carne, Pesce, Pollame					
Alimenti	**Tipo**	**Temperatura di conservazione consigliata in ° C**	**Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero**	**Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a – 18° C**	**Commenti**
Pesce fresco	merluzzo, passera, sogliola pesce azzurro, pesce persico, sgombro, salmone gamberetti ostriche	0 0 0 0	2 giorni 2 giorni 4 giorni 1 giorno	6 mesi 2 - 3 mesi 5 - 9 mesi 4 mesi	*Congelate nella confezione originale per 2 settimane. Se rimangono congelati per più di 2 mesi utilizzate specifici contenitori per freezer o fogli di alluminio che avvolgono la confezione originale.*
Carne fresca	bistecche, arrosti braciole di agnello, arrosti braciole di maiale e vitello, arrosti carni varie (lingua, fegato, etc.)	0 – 1,5 0 – 1,5 0 – 1,5 0 – 1,5	3 - 5 giorni 3 - 5 giorni 3 - 5 giorni 1 - 2 giorni	6 - 12 mesi 6 - 9 mesi 4 - 6 mesi 3 - 4 mesi	*Congelate nella confezione originale per 2 settimane. Se rimangono congelati per più di 2 mesi utilizzate specifici contenitori per freezer o fogli di alluminio che avvolgono la confezione originale.*
Hamburger, carne macinata, stufati (o carne cotta)	hamburger, stufati, tacchino macinato, vitello, maiale, agnello e carni miste	0 – 1,5	1 - 2 giorni	3 - 4 mesi	*Congelate nella confezione originale per 2 settimane. Se rimangono congelati per più di 2 mesi utilizzate specifici contenitori per freezer o fogli di alluminio che avvolgono la confezione originale.*
Hotdog e carni pronte	hotdog con confezione aperta con confezione chiusa carni pronte con confezione aperta con confezione chiusa	0 – 1,5 0 – 1,5 0 – 1,5 0 – 1,5	1 settimana 2 settimane 3 - 5 giorni 2 settimane	in confezione per freezer 1 - 2 mesi	*Controllate la data di scadenza. Non utilizzateli se scaduti da più di una settimana.*
Pancetta affumicata e salsiccia	pancetta affumicata salsiccia (maiale, manzo, tacchino), crudi affumicata , tartine salsiccia secca	0 – 1,5 0 – 1,5 0 – 1,5 0 – 1,5	7 giorni 1 - 2 giorni 7 giorni 2 - 3 settimane	1 mese 1 - 2 mesi 1 - 2 mesi 1 - 2 mesi	*Teneteli confezionati. Conservateli alle temperature consigliate.*
Prosciutto e manzo salato	manzo salato prosciutto intero porzione di prosciutto prosciutto a fette	0 – 1,5 0 – 1,5 0 – 1,5 0 – 1,5	5 - 7 giorni 7 giorni 3 - 5 giorni 3 - 4 giorni	1 mese 1 - 2 mesi 1 - 2 mesi 1 - 2 mesi	*Per la conservazione in freezer scolate l'eventuale liquido.*
Pollame fresco	pollo o tacchino intero pollo o tacchino a pezzi anatra od oca	0 – 1,5 0 – 1,5 0 – 1,5	1 - 2 giorni 1 - 2 giorni 1 - 2 giorni	1 anno 9 mesi 6 mesi	*Congelate nella confezione originale per 2 settimane. Se rimangono congelati per più di 2 mesi utilizzate specifici contenitori per freezer o fogli di alluminio che avvolgono la confezione originale.*

Frutta fresca **Tipo**	**Temperatura di conservazione consigliata in ° C**	**Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero**	**Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a – 18° C**	**Commenti**
mele	1 – 4	3 - 6 mesi	Consultate guide specifiche per la conservazione degli alimenti e per avere istruzioni più dettagliate sul congelamento della frutta.	*Lavate e pulite la frutta e conservatela nel reparto più fresco.* *La frutta molto matura dovrebbe essere conservata alle temperature consigliate per rallentarne la maturazione.* *La frutta acerba dovrebbe essere lasciata maturare a temperatura ambiente in un contenitore che permetta la circolazione dell'aria.* *Per accelerare il processo di maturazione, potrete conservare la frutta acerba in un sacchetto di carta bucherellato. Chiudete il sacchetto e sistematelo in un contenitore. La frutta produrrà etilene, un gas che accelererà il processo di maturazione. Controllate il sacchetto ogni giorno.* *La maggior parte della frutta dovrebbe essere conservata in ambienti a bassa umidità.* *Scartate tutta la frutta ammuffita o sciupata e pulite lo scomparto del frigorifero.* *Consultate a pag. 32 la lista degli ortaggi e della frutta che producono o sono sensibili all'etilene.* ** indica la frutta più sensibile a temperature molto basse che causano deterioramento. Il danno potrebbe non manifestarsi fino a quando la frutta non viene riportata ad una temperatura più calda.*
albicocche	1	1 - 2 settimane		
pere	1	5 - 6 mesi		
avocado *	4	2 - 4 settimane		
more	1	2 - 3 giorni		
arance sanguinella	4 – 6,5	3 - 8 settimane		
mirtilli	1	10 - 18 giorni		
meloni *	2 – 4	10 - 14 giorni		
ciliegie, dolci	1	2 - 4 settimane		
clementine	4	2 - 4 settimane		
mirtillo nero *	2 – 4	2 - 4 mesi		
fichi freschi	1	7 - 10 giorni		
pompelmo *	10 – 15,5	4 - 6 settimane		
uva	1	8 - 12 settimane		
kiwi	1	4 - 6 settimane		
limoni *	10 – 13	1 - 5 mesi		
lime *	9 – 10	3 - 5 settimane		
lychees	1,5	3 - 5 settimane		
mango *	10	2 - 3 settimane		
peschenoci	1	2 - 4 settimane		
arance *	1 – 9	3 - 8 settimane		
papaia *	7 – 13	1 - 3 settimane		
pesche	1	2 - 4 settimane		
pere	1	2 - 3 settimane		
kaki	1	3 - 4 mesi		
ananas *	7	2 - 5 settimane		
prugne/prugne secche	1	2 - 4 settimane		
melograni *	4,5	2 - 3 mesi		
mele cotogne	1	2 - 3 mesi		
lamponi	1	2 - 3 giorni		
rabarbaro	1	2 - 3 settimane		
fragole	1	5 - 10 giorni		
mandarini	4,5	2 - 4 settimane		
cocomeri *	7 – 13	2 - 3 settimane		

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Verdura fresca **Tipo**	**Temperature di conservazione consigliate in ° C**	**Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero**	**Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a – 18° C**	**Commenti**
anice	1 – 2	2 – 3 settimane	Consultate guide specifiche per la conservazione degli alimenti e per avere istruzioni più dettagliate sul congelamento della verdura.	*Lavate la verdura con acqua fredda ed asciugatela. Conservatela in un contenitore a tenuta d'aria o in una confezione di plastica.* *La maggior parte delle verdure dovrebbe essere conservata in ambienti ad alta umidità.* *Consultate a pag. 32 la lista degli ortaggi e della frutta che producono o sono sensibili all'etilene.* *Scartate tutta la verdura ammuffita o sciupata e pulite lo scomparto del frigorifero.* *Per la verdura già confezionata seguite le istruzioni di conservazione indicate sulla confezione.* ** indica la verdura più sensibile a temperature molto basse che causano deterioramento. Il danno potrebbe non manifestarsi fino a quando la verdura non viene riportata ad una temperatura più calda.*
carciofi	1	1 – 2 settimane		
asparagi	1 – 1,5	2 – 3 settimane		
fagioli *	4 – 7	10 – 14 giorni		
cavolini	1	7 – 9 giorni		
barbabietole	1	3 – 5 mesi		
indivia belga	2 – 3	2 – 4 settimane		
broccoli	1	1 – 2 settimane		
cavolini di Bruxelles	1	3 – 5 settimane		
cavoli	1	3 – 6 mesi		
carote	1	1 – 5 mesi		
cavolfiori	1	3 – 4 settimane		
sedano	1	2 – 4 settimane		
broccoli cinesi	1	10 – 14 giorni		
cavoli cinesi	1	2 – 3 mesi		
granoturco dolce	1	4 – 6 giorni		
cetrioli *	7 – 10	1 – 2 settimane		
indivia/scarola	1	2 – 3 settimane		
aglio	1	3 – 6 mesi		
radici di zenzero *	13	6 mesi		
ravanello	1	10 – 12 mesi		
carciofi di Jerusalem	1			
cavoli	1	1 – 2 mesi		
cavolrape	1	10 – 14 giorni		
porri	1	2 – 3 mesi		
lattuga	1	2 – 3 mesi		
funghi	1	2 – 3 settimane		
cipolle	1	1 – 6 mesi		
cipolle verdi	1	7 – 10 giorni		
prezzemolo	1	1 – 2 mesi		
pastinaca	1	4 – 5 mesi		
piselli sgusciati	1	7 – 10 giorni		
pepe *	7 – 10	2 – 3 settimane		
patate	4 – 10	2 – 4 mesi		

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Altra verdura fresca **Tipo**	**Temperatura di conservazione consigliata in ° C**	**Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero**	**Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a – 18° C**	**Commenti**
zucca *	3 – 13	3 – 4 mesi	Consultate guide specifiche per la conservazione degli alimenti e per avere istruzioni più dettagliate sul congelamento della verdura.	** indica la verdura più sensibile a temperature molto basse che causano deterioramento. Il danno potrebbe non manifestarsi fino a quando la verdura non viene riportata ad una temperatura più calda.*
radicchio	1	2 – 3 settimane		
ravanelli	1	3 – 4 settimane		
insalata romana	1	2 – 3 settimane		
scalogno	1	6 mesi		
piselli	1	1 – 2 settimane		
spinaci	1	1 – 2 settimane		
melopopone estivo*	4 – 10	1 – 2 settimane		
melopopone invernale	10 – 13	3 – 5 mesi		
patate dolci *	13 – 15,5	4 – 7 mesi		
pomodori (maturi) *	1 – 4	3 – 4 settimane		
rape	1	4 – 5 mesi		
castagne	1 – 2	1 – 2 mesi		
crescione d’acqua	1	2 – 3 settimane		

Suggerimenti per una buona disposizione degli alimenti.

Da pag. 29 a pag. 32 troverete delle tabelle contenenti i tempi e le temperature consigliate per una buona e lunga conservazione dei Vostri alimenti. Le temperature raccomandate Vi aiuteranno a creare le condizioni ottimali per una buona conservazione dei Vostri alimenti.
Vi raccomandiamo di non conservare i cibi nella “Danger Zone” cioè tra i 7 °C e i 60 °C, ma di regolare le temperature al di fuori di questo intervallo.

I tempi di conservazione nel reparto frigorifero Vi aiuteranno a capire quando i cibi iniziano a diventare non commestibili.
I tempi limite per i cibi surgelati sono i tempi entro i quali i cibi mantengono il loro aroma e la loro originaria consistenza...se lascerete il cibo all’interno del freezer oltre i tempi consigliati, esso potrà essere ancora buono da mangiare, ma la qualità non sarà ottima.

Etilene
Alcuni frutti ed alcune verdure potrebbero produrre l’etilene, un gas che dà inizio al processo di lacerazione.
L’etilene può essere la causa di una prematura lacerazione di alcuni alimenti, mentre in altri può provocare il loro deterioramento.
Per ridurre l’inutile deterioramento dei Vostri alimenti, non conservate a lungo prodotti che sono sensibili all’etilene.

Non conservare cibi produttori di etilene …	**con cibi sensibili all’etilene**
mele	banane acerbe
albicocche	fagioli verdi
avocado	indivia belga
banane mature	broccoli
meloni	cavolini di Bruxelles
fichi	cavoli
kiwi	carote
mango	cavolfiori
pescanoce	cetrioli
papaya	kiwi acerbi
frutto della passione	mele verdi
pesche	lattuga
pere	prezzemolo
kaki	piselli
piantaggine	pepe
prugne	spinaci
prugne secche	melopopone
mele cotogne	patate dolci
pomodori	crescione d’acqua

CONSIGLI PER CONSERVARE GLI ALIMENTI IN MANIERA OTTIMALE

Uova e cibi pronti					
Alimenti	**Tipo**	**Temperatura di conservazione consigliata in ° C**	**Tempo approssimato di conservazione alle temperature del reparto Frigorifero**	**Tempo consigliato di conservazione nel Freezer a – 18° C**	**Commenti**
Uova	fresche, con guscio	0	3 settimane	non congelare	*Tenete le uova fresche in frigorifero. Non mangiate uova cotte rimaste a temperatura ambiente per più di due ore.*
	molto cotte	0 – 1,5	1 settimana	non congelare	
	maionese fresca	0 – 1,5	3 giorni	non congelare	
	chiuse	0 – 1,5	10 giorni	1 anno	
Cibi pronti	carni a fette sottili	0 – 1,5	1 – 2 giorni	non congelare	*Controllate le modalità di conservazione e la scadenza indicate sulla confezione. Questi cibi devono essere congelati immediatamente, non dopo essere stati tenuti in frigorifero.*
	uova, pollo, tonno, prosciutto, insalate di maccheroni	0 – 1,5	3 – 5 giorni	non congelare	
	braciole farcite, petti di pollo	0 – 1,5	1 giorno	non congelare	
	cibi pronti	0 – 1,5	1 – 2 giorni	non congelare	
Latte, Formaggio e derivati del latte					
	burro	0 – 1,5	3 mesi	1 anno	*Controllate la data di scadenza sulla confezione. Conservate il formaggio nella confezione originale fino al momento della consumazione. Dopo aver aperto la confezione, conservateli in contenitori ermetici o avvolgeteli in fogli di alluminio. Per evitarne lo sbriciolamento scongelate il formaggio in frigorifero.*
	formaggio o ricotta	0 – 1,5	1 – 2 settimane	4 settimane	
	formaggio burroso	0 – 1,5	2 settimane		
	formaggio artigianale (cheddar, panetto, etc.)	0 – 1,5	3 – 6 mesi	6 – 8 mesi	
	formaggio industriale	0 – 1,5	3 – 4 settimane	6 – 8 mesi	
	Parmigiano e Romano grattugiato	0 – 1,5	1 anno		
	yogurt	0 – 1,5	1 mese		
	latte intero, parzialmente scremato o scremato	0 – 1,5	1 – 2 settimane		
Avanzi, Zuppe, Stracotti					
Avanzi di carne	carne cotta e pietanze di carne	0 – 1,5	3 – 4 giorni	2 – 3 mesi	*Riponete gli avanzi in frigorifero o freezer entro 2 ore dalla cottura utilizzando contenitori bassi. Riscaldateli a 74 ° C.*
	sugo e brodo di carne	0 – 1,5	1 – 2 giorni	2 – 3 mesi	
Avanzi di pollame cotto	pezzi di pollo fritto o semplice	0 – 1,5	3 – 4 giorni	4 mesi	*Riponete gli avanzi in frigorifero o freezer entro 2 ore dalla cottura utilizzando contenitori bassi. Riscaldateli a 74 ° C.*
	pietanze di pollame cotto	0 – 1,5	3 – 4 giorni	4 – 6 mesi	
	pezzi con brodo o sugo	0 – 1,5	1 – 2 giorni	6 mesi	
	polpette di pollo	0 – 1,5	1 – 2 giorni	1 – 3 mesi	
Zuppe e stracotti	con ortaggi o carne	0 – 1,5	3 – 4 giorni	2 – 3 mesi	*Riscaldate almeno a 74 ° C prima di consumarli.*